

Технико - технологическая карта № 3059 от 30.05.2023**Молодой картофель с с копченостями****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Молодой картофель с с копченостями вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в .

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
отварной картофель			
1	Картофель	283	227
2	Вода питьевая	1000	1000
3	Соль поваренная пищевая	5	5
Бекон			
4	Грудинка свиная копченая (бекон)	60	58
5	Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Для подачи			
6	Майонез Провансаль	30	30
7	Лук зеленый	10	8
8	Соль Морская (хлопья)	1	1
9	Специи Перец черный молотый	0,05	0,05

Выход полуфабриката, г: 1339,05**Выход готового изделия, г: 0/213/39/39****4. Технологический процесс**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Молодой очищенный картофель Разрежьте пополам и отварите до мягкости в слегка подсоленной воде. Обдайте холодной водой и дайте остыть.

Тем временем нарежьте бекон кубиками . Разогрейте в сковороде масло и обжарьте бекон до золотистой корочки, обсушите бумажным полотенцем и дайте остыть.

Тонко нарежьте лук, отложив немного для украшения. Положите картофель, нарезанный лук и бекон в большой салатник, аккуратно перемешайте с майонезом и приправьте солью и перцем. Посыпьте оставшимся зеленым луком и подавайте.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 12 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Молодой картофель с с копченостями			
Ньокии, Пюре сервировано на тарелке, правильной формы, поверхность может быть полита маслом.	Белый, кремовый, без посторонних включений	Однородная, без комочков, не клейкая, воздушная.	Аромат и вкус отварного картофеля, приятный, сливочный. В меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Молодой картофель с с копченостями					
1 x 10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Молодой картофель с с копченостями (в целом блюде (изделии))					
39,78	44,2	9,31	10,34	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/213/39/39 грамм) содержит:			
10,5	52,4	34,8	652 (2730)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
14%	63%	10%	26%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
3,6	18	11,9	224

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский